BUILT - INDUSTRIAL ELETRODOMÉSTICOS LTDA
CNPJ: 04.113.146/0004-47 - INDUSTRIA BRASILEIRA
Estrada do Coco, Km 10, Galpão 05 - Catu de Abrantes - Camaçari - BA
Contatos: (71) 3504-0631 - built@built.com.br
www.built.com.br

Built
Eletrodomésticos

MANUAL DE INSTRUÇÕES DOS FORNOS ELÉTRICOS DE EMBUTIR

LISTA DE POSTOS AUTORIZADOS

TERMO DE GARANTIA

Forno de Embutir Vertical 50 Litros

BLT FV IN 127 V / BLT FV IN 220V

Forno de Embutir Vertical 55 Litros

BLT FV IN 55 127 V / BLT FV IN 55 220 V

REV 11122014

Rev: 21022014

PARABÉNS

Ao escolher a linha Built de produtos, você optou por um produto de qualidade. O forno elétrico de embutir da Built agrega beleza, praticidade e economia.
É prático e fácil de limpar. A Built se especializou em eletrodomésticos de embutir, estando, portanto apta a lhe satisfazer em suas necessidades do dia a dia, tornando sua casa mais elegante e sua vida mais confortável.

ÍNDICE

1 | Avisos Gerais ____ 2
2 | Alertas de Segurança ____ 3
3 | Tabela com Dados Técnicos do Produto ____ 4
4 | Instruções para Instalação ____ 5
- Nichos ____ 5
- Fixação ____ 7
- Instalação Elétrica ____ 8
5 | Funções dos botões de seu forno Built ____ 8
6 | Orientações práticas para utilizar seu forno Built ____ 9
7 | Tabela orientativa para tempos e temperaturas de seu forno Built ____ 10
8 | Dúvidas e ocorrências mais frequentes com seu forno Built ____ 11
9 | Instruções para Limpeza ____ 12
10 | Instruções para Manutenção ____ 12
11 | Termo de Garantia ____ 13
12 | Postos Autorizados ____ 14

1 | AVISOS GERAIS

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto Built.

Este produto é para uso doméstico: a utilização para fins comerciais ou industriais não estará coberta por garantia por parte do fabricante.

Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual a tensão da tomada a qual será ligado.

A instalação do produto poderá ser feita pelo usuário desde que siga atentamente as instruções deste manual. Caso preferir, solicite a instalação a um posto autorizado Built, porém os custos de instalação não estão cobertos pela fábrica.

A Built se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

12 | POSTOS AUTORIZADOS

A Built mantém a disposição de seus consumidores, uma rede de assistência técnica apta a fazer consertos em garantia e fora de garantia, assim como executar a instalação de seu produto. Essas informações podem ser obtidas contactando os endereços e telefones abaixo.

2 | ALERTAS DE SEGURANÇA

· Leia atentamente o manual de instruções antes de operar o seu Forno de Embutir Built;
· Certifique-se de que a tomada ou outro tipo de conexão que será ligado o produto está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a ação elétrica deverão suportar a corrente, tensão e potência informadas para o produto na tabela de Dados Técnicos;
· A tomada ou conector a ser ligado o plugue do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão a efeito de manutenção, conserto ou instalação;
· Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois alguns danos podem vir a afetar a segurança do produto;
· A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção do produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação;
· Caso o cabo de alimentação apresente ou venha apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverá substituí-lo;
· Não deixe que o cabo de alimentação toque superfícies quentes;
· O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando;
· Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto as partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas e cuidados devem ser tomados para evitar contatos com as superfícies quentes e conseqüentes riscos de queimaduras;

ATENÇÃO: Superfície Quente

ATENÇÃO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.

· Não toque nos elementos de aquecimento;
· ATENÇÃO: Durante a utilização do aparelho, este se torna quente. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com os elementos de aquecimento no interior do forno;
· Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
· Crianças, não têm consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto mantenha-as longe do aparelho em funcionamento;
· Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro;
· Não deixe o aparelho desassistido quando em funcionamento;
· A Built, não assume nenhuma responsabilidade por ações que venham a resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas;

· Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
· Produtos de limpeza a vapor não devem ser utilizados nos fornos;
· Seja cuidadoso ao pegar objetos armazenados em armários sobre seu produto a queda dos mesmos sobre o produto poderá danificá-lo;
· Evite a utilização de extensões ou emendas.

3 | TABELA COM DADOS TÉCNICOS DOS PRODUTOS

DADOS:	MODELO HORIZONTAL BLT FI IN - BLT FI BC	MODELO VERTICAL BLT FV IN - BLT FV BC	FORNO 55 LITROS BLT FV IN 55
TENSÃO:	127 V I 220 V	127 V I 220 V	127 V I 220 V
FREQÜÊNCIA:	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA:	1,75 KW	1,75 KW	1,75 KW
TIPO DE ACIONAMENTO:	BOTÕES ROTATIVOS	BOTÕES ROTATIVOS	BOTÕES ROTATIVOS
POTÊNCIA DAS RESISTÊNCIA:	INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W	INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W	INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W
COMPRIMENTO CABO DE ALIMENTAÇÃO:	1,00 METRO	1,00 METRO	1,00 METRO
PESO DO PRODUTO :	15,95 Kg	15,75 Kg	18,2 Kg
PESO DO PRODUTO COM EMBALAGEM:	18,65 Kg	18,26 Kg	20,6 Kg
ACESSÓRIO NA CAIXA DE EMBALAGEM:	MANUAL DE INSTRUÇÕES -4 PARAFUSOS PARA FIXAR A MOLDURA - 1 PRATELEIRA - 2 SUPORTES DA PRATELEIRA - 1 BANDEJA DE PROTEÇÃO DA RESISTÊNCIA		
COR/ACABAMENTO:	IN : AÇO INOX ESCOVADO/PRETO BC: AÇO INOX ESCOVADO/BRANCO	IN : AÇO INOX ESCOVADO/PRETO BC: AÇO INOX ESCOVADO/BRANCO	IN : Aço Inox Escovado/ Preto
DIMENSÃO EXTERNA DA EMBALAGEM:	HORIZONTAL LARGURA: 71 cm ALTURA: 47 cm PROFUNDIDADE: 58 cm	VERTICAL LARGURA: 63 cm ALTURA: 56 cm PROFUNDIDADE: 66 cm	55 LITROS LARGURA: 66 cm ALTURA: 56 cm PROFUNDIDADE: 63 cm
DIMENSÃO DO NICHO DE EMBUTIMENTO:	HORIZONTAL LARGURA: 58 cm ALTURA: 38,5 cm PROFUNDIDADE: 50 cm	VERTICAL LARGURA: 48 cm ALTURA: 48 cm PROFUNDIDADE: 52 cm	55 LITROS LARGURA: 56,5 cm ALTURA: 45 cm PROFUNDIDADE: 52 cm
DIMENSÃO DA MOLDURA EXTERNA APARENTE DO PRODUTO:	HORIZONTAL LARGURA: 66 CM ALTURA: 42 CM	VERTICAL LARGURA: 53 cm ALTURA: 50 cm	55 LITROS LARGURA: 59,5 cm ALTURA: 46 cm

11 | TERMO DE GARANTIA

GARANTIA

O Forno Built é garantido por doze meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra. Postos Autorizados são aqueles credenciados pela Built e indicados no item 12 I Postos Autorizados, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Built.
O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico);
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados;
- O defeito do produto decorrente de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado e instalação em rede elétrica imprópria;
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela Built;
- Houver remoção e/ou alteração no número de série ou de plaqueta de identificação do aparelho;

Ônus eventuais por conta do consumidor:
- A garantia regulamentar oferecia pela Built, pressupõe produtos atendidos pelos Postos de Serviços Credenciados Built;
- A instalação do produto é por conta do consumidor;
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo consumidor;
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra, deslocamento e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor.

Observações

A Built não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidades relativas a garantia de seus produtos além dos aqui explicados.
A Built reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.
Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

PARA SOLICITAR SERVIÇOS DOS POSTOS AUTORIZADOS BUILT,
LIGUE PARA OS TELEFONES CONSTANTES NA LISTA DE “POSTOS AUTORIZADOS”,
ACESSE O SITE www.built.com.br
OU CONTATE A FÁBRICA PELO SAC 0800 073 2013
OU ATRAVÉS DE E-MAIL assistencia@built.com.br

9 | INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA

-Antes de qualquer manutenção, desligar o produto da tomada, quando possível ou desligar o disjuntor;
-Não utilizar pano úmido no vidro, quando o forno estiver quente;
-Para a limpeza do vidro, utilizar pano ou esponja macia, nunca com produtos abrasivos;
-Limpar a parte de inox com esponja macia com água e detergente secando com pano macio. O uso de produtos específicos (ex. BRILHAINOX 3M) é recomendado.

10 | INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO

-Antes de realizar qualquer intervenção em seu produto, desligue-o da rede elétrica.
-A substituição do cabo de alimentação poderá ser feito somente por pessoal autorizado.
-Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
-Recomendamos que a manutenção ou conserto de seu produto seja feito pela rede autorizada Built.

4 | INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

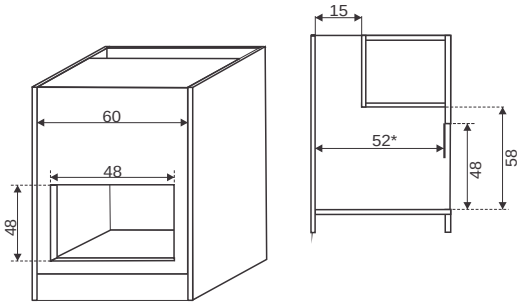
Retire cuidadosamente os filmes plásticos de proteção das peças de seu produto.
A utilização do produto sem retirar o filme plástico fará que este se derreta, dificultando a remoção e limpeza posterior.
O seu Forno Built está projetado para ser embutido em nichos de madeira ou alvenaria, desde que respeitadas as dimensões do nicho ilustrado abaixo.
É de vital importância deixar saídas para o ar aquecido proveniente do forno. Para tal o nicho deverá ter aberturas como mostrado nos desenhos abaixo ou saídas com divisões equivalentes.

NICHOS

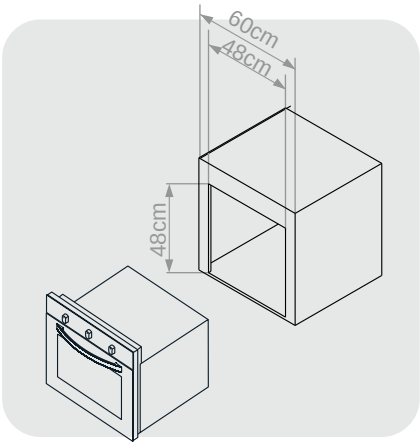
NICHOS | Posição de instalação - dimensões do nicho em centímetros.

Forno Horizontal BLT FV IN e BLT FV BC

Nicho: 48(L) x 48(A)

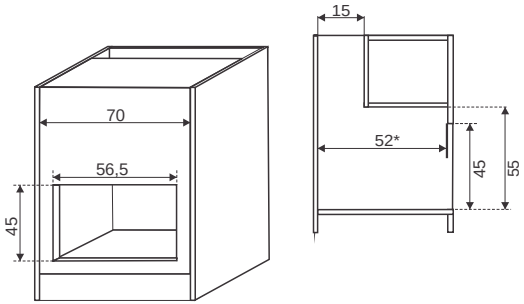


*Atenção: Cota de dimensão interna do nicho, sem considerar a espessura do móvel.

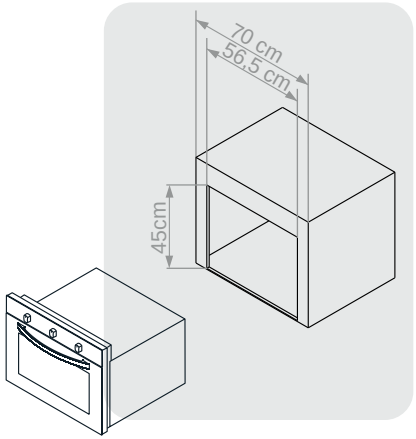


Forno Vertical BLT FV IN 55 L

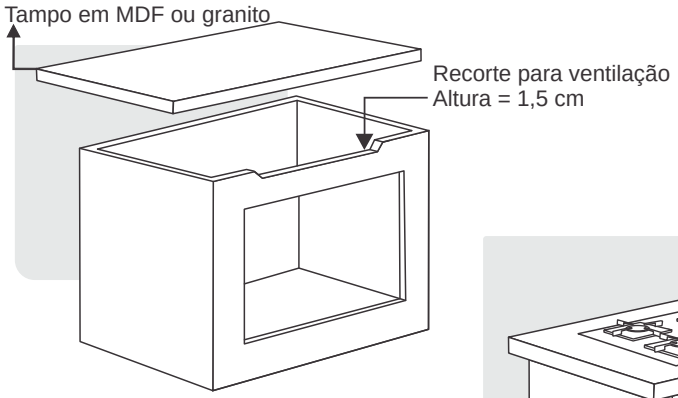
Nicho: 56,5(L) x 45(A)

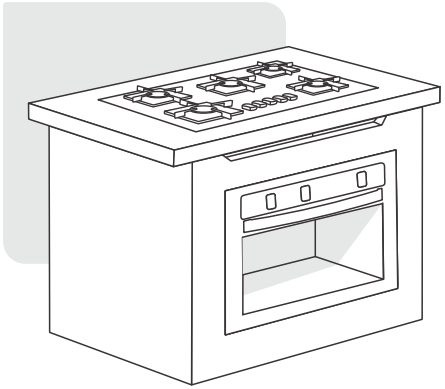


*Atenção: Cota de dimensão interna do nicho, sem considerar a espessura do móvel.



Instruções para embutimentos sob tampos





8 | DÚVIDAS E OCORRÊNCIAS MAIS FREQUENTES COM SEU FORNO BUILT

A. As paredes do móvel ou o tampo ficam excessivamente quentes quando o forno é ligado.
Resposta: não está havendo saída do ar quente. Verifique se há duto para saído do ar.

B. A resistência superior não fica “vermelha” (como ocorre com a inferior).
Resposta: a resistência superior, por ser de apenas 750 watts, não se torna rubra como a inferior.

C. Após acionado o termostato, o forno não aquece.
Resposta: verifique se foi também acionado o timer.

D. Após acionado timer e termostato, o forno não aquece ou demora a aquecer.
Resposta: para um rápido aquecimento é necessário também que o grill superior seja ligado.

E. A lâmpada piloto em alguns momento fica desligada:
Resposta: é normal, visto que a lâmpada piloto somente liga quando também a resistência está ligada. O termostato desliga as resistências quando a temperatura ajustada foi atingida, e volta a ligá-las, quando a temperatura estiver de 5 a 8 graus abaixo da temperatura ajustada.

F. A parte superior da moldura e da porta estão amareladas.
Resposta: está havendo perda de calor pela gaxeta de borracha de vedação. Verifique se não há algum resíduo que esteja impedindo a porta de fechar completamente.

G. Os pães e bolos ficam bons externamente, mas crus por dentro.
Resposta: a temperatura de cocção está muito alta e/ ou o grill superior está sendo ligado antes do tempo.

H. Está tendo umidade nos móveis e/ ou está saindo água do forno.
Resposta: não está havendo suficiente saída externa para o ar quente da cocção. Verifique se há duto de saída.

ajustando a temperatura até a temperatura recomendada para cada tipo de prato e também ajustando o tempo a ser empregado para a preparação do alimento.
Nesta fase o grill superior deve ou não ser acionado (vai depender do alimento a ser preparado). Em 80% das aplicações, o grill superior deve ser empregado durante todo o tempo de utilização para o assado.
Em 20% dos casos, o alimento é assado somente com o aquecimento inferior, empregando-se o grill superior somente para " dourar" o alimento ao final da preparação.
D | Nunca coloque pratos, pesos, panos, etc, sobre a porta do forno. A mesma não está dimensionada para nenhum peso além da sua própria massa .
A colocação de objetos sobre a porta poderá danificar as molas assentadoras da porta e provocar saída do ar quente de dentro do forno pelas frestas da isolação térmica, provocando perda de eficiência de seu forno e amarelamento de painéis e molduras do mesmo.

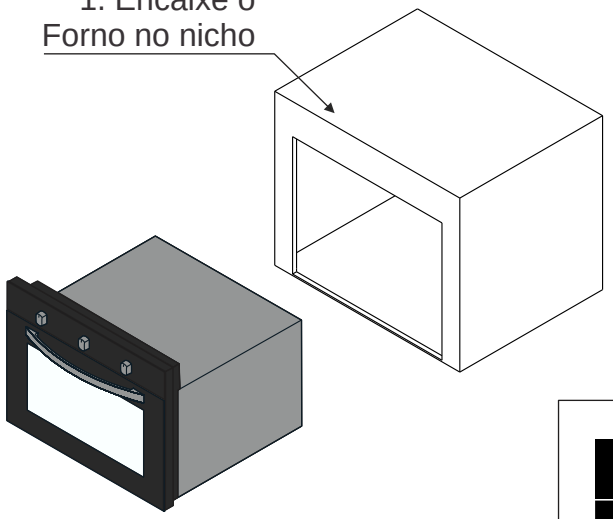
7 | TABELA ORIENTATIVA PARA TEMPOS E TEMPERATURAS

TIPO DE ALIMENTO	PRÉ AQUECIMENTO	TEMPERATURA (TERMOSTATO)	TEMPO (TIMER)	GRILL SUPERIOR
COSTELA BOVINA (1,5KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 °C	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
PÃO CASEIRO	12 MINUTOS, 320 GRAUS	180 °C	30 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
BOLOS	12 MINUTOS, 320 GRAUS	180 °C	30 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
PEIXES (2KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 °C	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
FRANGO EM PEDAÇOS (1KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 °C	60 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
LAZANHA (1KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	200 °C	45 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
PIZZAS	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 °C	40 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
DESCONGELAR (1KG)	----------	60 °C	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
AQUECER ALIMENTOS (1KG)	12 MINUTOS, 22 GRAUS	80 °C	30 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO

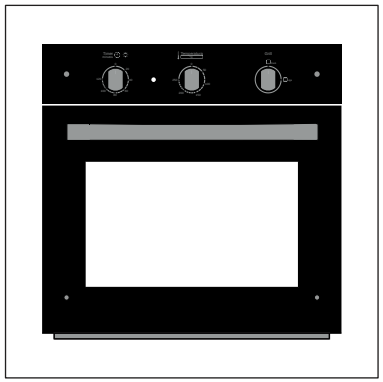
FIXAÇÃO

Fixação dos fornos ao painel do móvel

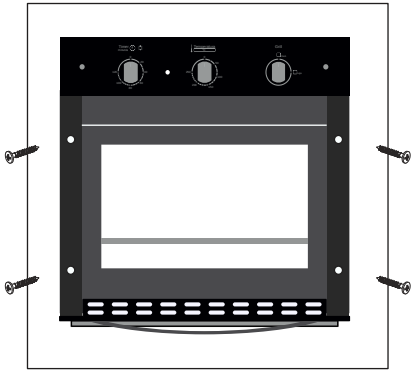
1. Encaixe o Forno no nicho



2. Posicione no local desejado



3. Abra a porta do Forno



4. Fixe o forno no armário da cozinha com os quatro parafusos pretos para madeira que acompanham o forno, basta inserir o parafuso nos orifícios do quadro do forno e fixa-los ao móvel com o auxilio de uma ferramenta apropriada.

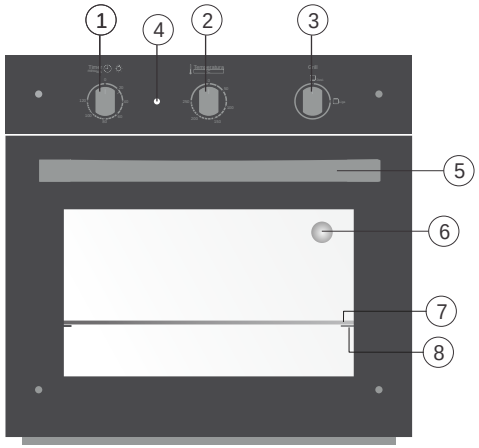
INSTALAÇÃO ELÉTRICA

A. Certifique-se que a tensão da rede é compatível com a do produto;
B. Use tomada padronizada e aprovada pelo INMETRO, segundo NBR 14136, para plugue 2 P + T com capacidade mínima de 20 A. A seção nominal do cabo é de 4mm para 127 V e 2,5 para 220 V.
C. A rede elétrica deve estar dimensionada para no mínimo 10 A (para 220V) e 15A (para 127 V) ;
D. Não utilize conexões do tipo “T";
E. Mantenha o cabo de alimentação distante do fundo inferior e fundo superior do produto;

5 | FUNÇÕES DOS BOTÕES DE SEU FORNO BUILT

- botão do timer: quando acionado, acende a lâmpada do forno (que sempre permanecerá acesa durante a utilização do mesmo) e liga o timer no tempo desejado.
Nota: todas as funções de seu forno somente são iniciadas quando o timer for acionado.
-botão do termostato: serve para ajustar a temperatura desejada para cocção.
O termostato somente inicia o aquecimento do forno se o timer também estiver ligado.
O termostato liga somente a resistência inferior. Para que seja ligado também o grill é necessário acionar o botão do grill superior.
-botão do grill superior: quando acionado, liga a resistência superior do forno, fazendo a função de grill.
Nota: a função grill somente é ligada se o termostato também for ligado .
Nota: a função grill é desligada automaticamente pelo termostato quando o forno atinge a temperatura para a qual o termostato foi regulado.

1) Botão Timer (controle de Tempo) e acendimento da lâmpada
2) Botão de controle de temperatura
3) Botão de acionamento da função *Grill*
4) Lâmpada piloto
5) Puxador da porta
6) Lâmpada interna
7) Prateleira
8) Suporte da prateleira



SEQUÊNCIAS DE OPERAÇÕES

PRÉ AQUECER O FORNO
-Ligar o timer no tempo de 15 min.
-Ajustar o termostato na temperatura máxima
-Ligar o botão do *Grill*

-UTILIZANDO O FORNO
Utilizar sem o *Grill*
-Ligar o botão do termostato na temperatura desejada.
-Acionar o timer no tempo desejado
-Colocar o botão do *Grill* na posição “ Desligar ”
-Caso queira “ Dourar” o alimento acionar o botão do grill alguns minutos (Ex.: 5 Min.) antes do desligamento do timer.

Utilizar com o *Grill*
-Ligar o botão do termostato na temperatura Desejada e simultaneamente o botão do grill.
-Acionar o timer no tempo desejado.

* Atenção: Os suportes da prateleira são removíveis e laváveis. Sendo fixados nas laterais do forno, devem ser fixados na mesma altura. Encaixe primeiro a parte posterior em seguida a frontal.

6 | ORIENTAÇÕES PRÁTICAS PARA UTILIZAR SEU FORNO BUILT

Assar, dourar, descongelar, aquecer e outras atividades culinárias são muito fáceis de serem executadas em seu forno Built.
Para facilitar ainda mais, damos a seguir algumas informações para o uso eficiente de seu forno:
A | É importante na primeira utilização de seu forno, antes de colocar qualquer alimento dentro do mesmo, deixá-lo em aquecimento por 20 minutos, á temperatura de aproximadamente 200 graus. Isto serve para remover quaisquer resíduos de oleosidades que eventualmente surgiram no processo de fabricação e também para ativar o interior auto limpante do forno.
B | Quando da utilização normal, é sempre importante e necessário pré-aquecer o forno, antes de colocar o alimento dentro do mesmo.
O pré aquecimento é feito ligando o timer por 12 a 15 minutos, com o termostato na posição máxima e o grill superior também ligado.
C | Após o pré aquecimento, aí sim coloque o alimento dentro do forno,